## A table

### Le San Daniele ou la séduction de l'«anti-mode»!

On pourrait presque dire qu'«à l'ombre» de la basilique de Koekelberg, se niche un établissement qui fait depuis longtemps le bonheur des fidèles. Au San Daniele, la famille Spinelli accueille toujours ses clients avec gentillesse et simplicité. Rien n'a vraiment changé pour les initiés mais pour les autres, si! La maison a en effet décroché cette année une étoile au guide rouge et une clientèle moins familière vient donc aujourd'hui découvrir cette cuisine italienne. On se réjouira pour la maison, même si certains s'étonneront de ne plus vraiment discerner la typologie de Bibendum. En effet, la façade étonne, avec ses néons de pizzeria qui ne laissent pas vraiment imaginer la vocation gastronomique de l'établissement. L'impression perdure au seuil de la porte alors que trône à l'entrée un magnifique jambon San Daniele en plastique... La décoration du restaurant est certainement plus chaleureuse que tendance et il faudra un peu faire le tri, dans cette enfilade de trois pièces, entre les lustres à pendeloques, les tapis rouges, les chaises de style et le bar bateau.

Qu'importe, l'accueil est charmant et la table est gourmande. En entrée, rappelons une fois pour toutes que la maison propose de la cuisine gastronomique italienne: une poêlée de moules et palourdes, croûtons de tapenades pour l'un et des clamaretti gamberetti et scampis en friture pour l'autre. Pas de surprises ou d'inventions débridées ici, mais une réalisation très classique et savoureuse de ces recettes traditionnelles. Ensuite, restons dans la classique, un vitello tonnato, revisité par Marchesi. Gualtiero Marchesi, rappelons-le, est-ce très médiatique et talentueux cuisinier lombard qui décrocha, le premier en Italie, trois étoiles en 1985. Ce plat est une réussite, à recommander aux amateurs. L'autre succomba à l'espadon grillé aux olives taggiasche et câpres confits de Sicile qui fut très savoureux, sans être, comme c'est malheureusement souvent le cas, trop sec. Est-ce ce dernier intitulé qui nous poussa à suivre les recommandations du patron lorsqu'il nous suggéra, comme vin, un Terre Ginestra Sicile 2003 Calastri de la vallée d'Agrigente? Quoi qu'il en soit, ce flacon nous enchanta en évoquant autant les bonheurs que les contrastes de cette île qui ne cesse de se faire «botter» par la péninsule italienne. La cuisine étant plutôt généreuse, nous n'avons pas succombé aux desserts qui, caressés de l'œil aux tables voisines, ne semblent pas démériter. Comptez, pour ce repas, notons-le sans dessert, environ 50 euros par personne.

Nos lecteurs l'auront compris, la cuisine vaut le détour, l'accueil «à l'italienne» est plus chaleureux qu'obséquieux, il faudra juste, pour certains, faire un effort pour passer au-dessus d'un décor de l'autre siècle. Rassurez-vous, du XXe....

**Cotations des guides:** GaultMillau: non cité – Michelin: 1 étoile – Lemaire: 78/100.

**Notre avis:** **Cuisine:** 14/20 – **Accueil:** 16/20 – **Décor:** 12/20 – **Rapport qualité-prix:** 15/20 – **Plaisir d'ensemble:** 14/20.

Le San Daniele, av. Charles Quint 6, 1083 Bruxelles (Ganshoren). Tél: 02/426.79.23. Fax: 02/426.92.14. Fermé dimanche et lundi.

**Didier Mulders**